

# Putenschnitzel mit Honigsauce

Nicht nur bei Kindern ist das Putenschnitzel mit Honigsauce sehr beliebt. Das Rezept kommt auch bei großen Feinschmeckern immer gut an.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

500 g	Putenschnitzel
3 EL	Mehl
1 Tasse	Semmelbrösel
4 EL	Haselnüsse
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
60 g	Butterschmalz
5 EL	<a href="#">Honig</a>
2 cl	Apfelessig
30 g	<a href="#">Rosinen</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Thymian

## Zubereitung

1. Für das Putenschnitzel mit Honigsauce die Eier verquirlen und die Semmelbrösel mit den Haselnüssen mischen. Putenschnitzel halbieren und vorsichtig flach klopfen. Zuerst in Mehl, dann in den Eiern und zuletzt in der Nussmischung wälzen.
2. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite 3-4 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Honig in die warme Pfanne geben und unter Rühren karamellisieren lassen.
3. Den karamellisierten Honig mit Apfelessig ablöschen und die Rosinen untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Schnitzel kurz in der Sauce erwärmen und beides zusammen anrichten und servieren.

## Tipp

Zum Putenschnitzel mit Honigsauce schmeckt Reis mit grünen Bohnen.